44e Année. — N° 12 20 Mars 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Il y aurait intérêt à échelonner la vente des tartres

On nous consulte fréquemment sur les meilleurs moyens à employer pour vendre le tartre aux plus hauts prix possibles.

L'un de ces moyens bien connu consiste à constituer des lots assez importants pour pouvoir les céder directement aux gros acheteurs ; c'est ce que réalisent déjà les coopératives de vinification.

Mais il est utile aussi de savoir qu'il y a des époques plus favorables que d'autres à la vente.

Trop généralement, le détartrage se fait à la fin de l'été, à la veille des vendanges ; et l'afflux du produit sur le marché provoque souvent la baisse.

Toute cette marchandise sert à couvrir les besoins en automne et en hiver. Mais, vers févriers-mars, les stoks étant plus ou moins épuisés, il y a tendance à la hausse, et c'est en moyenne, entre mars et mai que l'on a chance de trouver les prix les plus élevés. On aurait donc souvent intérêt — lorsque les caves sont vides, à ne pas attendre le mois de juillet pour écouler les tartres.

Les Vinifications spéciales en Algérie

Rapport sur les vinifications spéciales en Algérie ; les mutés à l'anhydride ; les mistelles ; les vins de liqueur : Chypre, Lacryma Christi, Porto, Marsala, Madère, Malaga ; Muscat, Malvoisi, Alicante, Vins de paille, Takay, Vins cuits, par E. DUMONT, Ingénieur-Agronome et ing. E. C. A. T., Tunis.

Voyage d'études sur les vinifications spéciales dans l'Afrique du Nord, leur technique et leurs produits, dont l'exposé présentera un grand intérêt pour nos lecteurs. Voici un extrait des conclusions :

... « Il résulte des observations faites en Algérie que la fabrication des vins de liqueur n'est pas encore très développée à l'exception de quelques types connus sous le nom de Muscat et d'Alicante. Il m'a paru néanmoins utile d'entrer dans quelques développements, car il est évident qu'une industrie nouvelle extrêmement lucrative pourrait être créée. Elle suppose une entente avec la Régie, et des capitaux considérables permettant de constituer des stocks de produits et de lancer une marque. Les cépages utilisables ne manquent pas, le climat convient, la technique ne présente pas d'obstacles particuliers, seule la question commerciale offre des difficultés sérieuses.

« Un exemple dont on peut s'inspirer est celui du Marsala. Ce vin, préparé à l'imitation du Xérès, a été fabriqué pour la première fois en 1770, en Silicie par un anglais du nom de J. Woodhouse. Cet industriel a pu prospérer après avoir obtenu l'appui officiel du Gouvernement Britannique et la faveur de ses compatriotes, gros consommateurs de vins très alcooliques, qui mettaient un point d'honneur à acheter un produit dû à l'initiative d'un des leurs. Il a eu des imitateurs, de sorte que la production dépasse actuellement 350.000 hectolitres valant plusieurs centaines de millions. Les plus grosses maisons ont été créées avec l'appui de capitaux étrangers, et actuellement leurs stocks représentent des sommes très considérables.

« Citons comme exemple plus récent le Zucco, vin blanc alcoolique ressemblant beaucoup au Marsala, qui était produit dans la province de Palerme sur une propriété appartenant au duc d'Aumale. Ce vin, de production cependant limitée a pu acquérir une réputation très enviable parmi les connaisseurs et trouver des débouchés sérieux, grâce d'abord à ses qualités qui sont grandes, puis à sa présentation, aux armoiries qui figurent sur les étiquettes, au magasin de vente qui pour Paris était situé avenue de l'Opéra, en un mot à une réclame bien faite, très coûteuse au début, mais indispensable pour lancer une marque.

« Ce qui a été fait à l'étranger peut très bien se répéter ici. Que l'on se rappelle la vogue dont a joui pendant quelques temps le Muscat de l'Archevêché de Carthage, qui bénéficiait lui aussi d'un nom historique et d'armoiries. La réputation de ce vin gagnait déjà les centres de consommation les plus importants et les plus lointains, lorsque la production a été malheureusement réduite à presque rien ».

Taille et badigeonnage au sulfate de fer

« Petit propriétaire, j'aime mes vignes et mes amis vont jusqu'à m'accuser de donner un nom à chacune de mes souches. Il est vrai que je cherche à m'instruire, chez moi d'abord, chez des amis ensuite, et surtout en lisant votre journal le *Progrès Agricole* qui devrait être lu de tous les propriétaires.

Sur le numéro du 27 février, vous entretenez vos lecteurs sur les effets du sulfate de fer.

A Marsillargues, l'on en passe sur les ceps lorsque les vignes sont chlorosées depuis toujours. Pour ma part, j'en ai souvent passé à la taille du 15 octobre au 15 novembre avec un pourcentage de 30 à 35 kilogr.

Comme résultat, lorsque la souche est peu chlorosée, une année ou deux de traitement suffisent, surtout *sur des vignes jeunes*, quoique très souvent il y ait des *retours de sève*; et, si vous retaillez les ceps endormis, vous voyez l'effet du sulfate de fer qui descend parfois jusqu'à la naissance des bras de 7 à 8 ans.

Mais si la chlorose est procurée par l'épuisement, et c'est souvent le cas dans les alluvions qui ont des vignes à grande production, là, c'est plus grave, le sulfate de fer n'est pas toujours efficace, et, parfois la taille de bonne heure au sulfate de fer est nuisible (retour de sève), du moins pour l'année.

Pour éviter les gelées blanches et cultiver en juillet et août, j'ai mis en 1922 7 à 8.000 pieds sur espalier. 5.500 environ ont 38 ans, la moitié est mise sur 3 fils, l'autre sur 1 fil par économie, et 2.500 pieds environ, qui ont 15 ans, sur 1 fil.

Taille. — Tous les ans 1 sarment de 8 à 12 bourgeons et 2 ceps. — L'hiver 1924-1925, j'ai taillé au sulfate de fer partout; l'hiver 1925-1926, j'ai taillé au sulfate de fer les 3 fils seulement et une partie vieille sur 1 fil.

Fumure. — Environ tous les 3 ans avec du fumier de ferme, ou autre; en 1923-1924, 200 grammes de plâtre, 400 gr. de sylvinite 20 o/o et 80 gr. sulfate d'ammoniaque.

En 1924-1925, 400 gr. sylvinite; - 1925-1926, néant; - 1926-1927, 400 gr. plâtre, 400 gr. sylvinite, 150 gr. sulfate ammoniaque.

Végétation et rendement à l'hectare. — 1923, belle partout, 230 hl; 1924, belle un peu de chlorose, un peu de brunissure, 200 hl. sur les 3 fils; 140 hl. sur 1 fil; 1925, moins de végétation, un peu de chlorose, 190 hl. sur les 3 fils; moins de végétation, un peu de brunissure, 130 hl. sur un fil; 1926, sur les 3 fils taillé au sulfate de fer, 70 hl. sur 3 fils; retour de sève et court-noué et toujours chlorose, mais pas de brunissure. Mes voisins ont eu aussi des courtes pousses, c'est dû, je crois, au froid de l'hiver et à la gelée de mai. Sur un fil, vigne vieille taillée sans sulfate de fer: 140 hl., mais brunissure; sur 1 fil, vigne de 15 ans, très belle sans sulfate de fer: 140 hl., pas de chlorose, pas de brunissure.

« Dans la vigne qui a une quinzaine d'années, une seule fois la taille au sulfate de fer a suffi; à vrai dire, elle a produit une très grosse récolte la 1re année, assez bonne la 2e et passable les 2 autres années.

Dans la vigne vieille, 38 ans, les 2 années de taille au sulfate de fer n'ont donné aucun résultat pendant 3 ans; il y a eu une grosse récolte,

Voyez les résultats de 1926, sur la taille avec ou sans sulfate de fer, la végétation et le rendement.

Si j'ai le temps d'ici 15 jours, je sulfaterai le bois au sulfate de fer comme le préconise mon ami M. Coulondre ; en mai et juin, dans mes sulfatages j'ajouterai du sulfate de fer, et si la chlorose persiste l'année prochaine, je taillerai à 4 ceps seulement, passerai la sous-soleuse et mettrai 200 grammes de sulfate d'ammoniaque.

Je vous ai exposé ce que j'ai fait et ce que je pense faire, mais à ma place que feriez-vous si vous aviez de la chlorose dans ces vignes vieilles après les soins qu'elles ont reçus ? »

Jules MARQUÉS.

A Chlorose continue, il faut opposer des badigeonnages au sulfate de fer continus, je veux dire répétés chaque année.

L'efficacité des badigeonnages ou pulvérisations au sulfate de fer est-elle toujours la même. Peut-on compter constamment sur les mêmes résultats, l'opération étant toujours faite à la même époque ? Il est possiblie que non. Le résultat doit être lié à la profondeur de la pénétration du sulfate de fer, et par suite probablement à l'eau contenue dans les coursons ou branches à fruits ; donc efficacité très grande quand la sève apparaît sous le coup de sécateurs, moindre quand la coupe reste sèche. Cette année, il y a, en terre très sèche, des vignes chez lesquelles le sulfate de fer n'a pas pénétré à plus de deux centimètres. Il y a bien des chances pour que l'effet produit soit ici peu marqué.

Il serait bon que chacun vérifie maintenant ce qu'il en est dans ses vignes.

Les vins d'Alsace-Lorraine

D'après une communication de M. E. Sick au *Journal agricole d'Alsace-Lorraine,* la récolte de cette année a été, en général, abondante et de bonne qualité. Beaucoup de crus de 1926 occuperont une place d'honneur parmi les meilleures années. On note cependant que les premières vendanges ont donné des vins trop acides et les dernières des vins d'un très haut degré sans doute, mais aussi à acidité insuffisante. Il y a lieu de veiller à la *bonne tenue* de ceux-ci, soit en maintenant les fûts bien pleins, afin d'éviter la casse, ou une madérisation trop rapide, soit en les méchant légèrement quand la fermentation sera achevée.

Le 439-69 Malègue

« En 1914, M. Malègue m'avait envoyé, pour essai, deux racinés de 439-69, porte-greffe de sa création, dont le pedigrée est le suivant : M. 439-69 = M. 48-14 × Rupestris du Lot.

M. 48-14 = Berlandierie × Rip.-Rup. gigantesque de Jœger. M. 439-69 contient donc 5/8e de sang de Rupestris, 2/8e de Berlandieri et 1/8e de Riparia.

L'un des racinés, mis en terrain calcaire n'existe plus ; l'autre en sol graveleux, superficiel, très sec, et sans soins, au milieu d'une vigne, est très vigoureux. L'unique pied que je possède m'a donné, cette année, 2 kil. 500 de bois greffable. Les sarments sont gros et mûrissent parfaitement jusqu'à l'extrémité. La feuille, à facies de Rupestris du Lot est très résistante au mildiou et ne demande aucun sulfatage.

Je serais heureux de connaître l'opinion de vos lecteurs qui l'auraient essayé, sur la valeur de ce porte-greffe.

Chez moi, dans le terrain où il est placé, 439-69 est merveilleux franc de pied. Mais quand les sarments sont taillés, il sort à leur extrémité, par les canaux, une sorte de gomme que je n'ai jamais observée chez aucun autre cépage. Serait-ce là un obstacle à la bonne reprise au greffage ? Toujours est-il que je n'ai jamais obtenu avec lui un pourcentage de bonnes soudures très élevé *à la greffe-bouture*.

Peut-être sur des racinés en place les résultats seraient-ils meilleurs ?

Dans le cas où ce porte-greffe vous serait inconnu, s'il vous était agréable d'en recevoir des sarments, je me ferais un véritable plaisir de vous en adresser ».

Th. SAUVION,
La Ferouze, par Prignac
(Charente-Infér.)

Cet hybride est-il connu de nos lecteurs?

Beaucoup de vignes, quand on sectionne leurs sarments, émettent de la gomme ; et c'est le V. Berlandieri qui en donne le plus. Cela justifie au moins en partie la composition mathématique donnée par notre correspondant. On ne sait pas si la gomme peut s'opposer à la reprise à la greffe.

Exposition d'Art viticole à Conegliano (Italie)

On nous écrit :

« L'Exposition d'Art viticole de Conegliano restera ouvert du 14 au 26 mai.

Si vous venez à Conegliano — comme nous l'espérons et sollicitons très vivement —, vous y verrez de grandes fêtes. On voit toujours avec grand plaisir des amis comme vous et des maîtres de viticulture, desquels notre pays a beaucoup appris. Il serait bon d'organiser quelques excursions collectives des viticulteurs français. Il y aurait quelque chose d'intéressant à voir.

Nous aimerions beaucoup, par exemple, que les élèves même de l'Ecole de Montpellier viennent rendre visite à notre meilleure école de viticulture. Ce serait une jolie camaraderie ».

MARESCALCHI.

L'Exposition d'Art viticole de Conegliano sera certainement très intéressante à visiter ; nos lecteurs y trouveront des indications, des suggestions profitables.

L. RAVAZ.

Situation des Régionales du Midi

au 31 Décembre 1926

	CRÉDIT	INCENDIE	ACCIDENTS	BÉTAIL	GRÊLE
Date de la fondation	1er Avril 1900	28 Avril 1908	28 Août 1923	7 Juillet 1925	1er Mai 1926
Locales affiliées	217	225	236	110	111
Membres	16.200	17.445	8.005	3.720	2.300
Prêts en cours	19.158.087				
ou valeurs assurées		893.080.399	95.000.000	23.686.510	50.410.534
Avances de l'Etat	20.187.302				
ou primes annuelles		311.150	1.388.679	427.730	496.668
Capital et Réserves	5.065.783	2.494.529	2.181.473	28.257	215.556
Réduction des primes par rapport aux Cies		50 à 60 o/o	10 o/o	50 à 60 o/o	50 à 60 o/o

Les Assemblées générales de la Caisse Régionale de Crédit Mutuel Agricole, et de ses quatre satellites : Régionale-Incendie, Régionale-Accident, Régionale-Mortalité du Bétail, Régionale-Grêle, ont eu lieu dimanche matin.

La puissance et la bonne marche de l'ensemble de ces organismes sont mis en relief d'une manière saisissante dans le tableau récapitulatif que nous reproduisons ci-contre, inutile d'insister.

Un banquet a suivi présidé par M. le Sénateur Fernand David, Président de la Fédération Nationale de la Mutualité Agricole. L'ancien Ministre était entouré d'un état-major composé de notabilités agricoles et politiques et de plus de 500 Présidents délégués des Mutuelles des départements de l'Aude, du Gard et de l'Hérault.

A l'heure des toasts, M. Fernand David, a, en quelques phrases précises dénoncé les lacunes de la législation actuelle et exprimé l'espoir de voir bientôt les mutualistes triompher des résistances occultes.

De son côté, l'infatigable fondateur et animateur de la Mutualité agricole méridionale, M. Astier, a déclaré que l'œuvre entreprise était loin d'être parachevée : « Il envisage, dit-il, la création d'autres branches importantes, Assurances et réassurances pour les retraités et sur la vie..... Pour atteindre les demi-ruraux, les « hors la loi rurale », il se propose de constituer une nouvelle société « La France Méridionale ».

Or, quand M. Astier *envisage ou se propose*, les initiés savent à quoi s'en tenir ; la chose est déjà faite ! Le Midi tout entier sera à bref délai groupé sous la bannière mutualiste.

N...

ÉTUDE DE LA CULTURE DES VIGNES

EN PARTICULIER DES HYBRIDES

EN CETTE ANNÉE DE COULURE INTENSE EN HAUTE-GARONNE (1)

Si un défaut n'apparaît qu'accidentellement on ne saurait incriminer sérieusement un n° par ailleurs parfait à tous autres égards. Je signalerai donc les notes données antérieurement et en particulier l'an dernier qui fut une année favorable au développement du mildew, parfaite au contraire pour assurer une bonne floraison et une bonne fécondation.

S. 2. — Peu de raisins, mais grappes longues, sa maturité fut un peu tardive, s'est montré particulièrement sensible aux rayons du soleil brûlants cette année. Il se comporte bien sur ses racines en terrain profond.

En 1925, je l'avais très bien noté, n'ayant souffert ni du mildew ni de l'oïdium. Sa production n'est que moyenne.

S. 47. — En 1926 récolte seulement moyenne, au moment de la maturité il perd les feuilles de la base de la souche.

En 1925, il avait été nécessaire de sulfater deux fois, cependant qu'il avait perdu un quart de la récolte, à signaler une attente d'Anthracnose et de brunissure ; pour toutes ces causes à mettre au troisième plan.

S. 128. — Le n° conserve bien toutes les qualités qu'on lui a reconnues, il

---

(1) Voir page 242.

produit régulièrement et en abondance un vin qui, s'il n'est pas très distingué, cependant, n'a pas le goût de fox. Il s'est montré bien fructifère cette année. Ses racines résistent au phylloxéra, mais pas au calcaire.

S. 156. — Ce n° n'a en rien démérité, son vin est fin et délicat, il est un peu coulard, il l'a été cette année, mais pas plus que d'habitude. Il a de bonnes racines.

S. 209. — S'est présenté cette année avec beaucoup de raisins, mais ils étaient un peu petits d'une façon générale, cultivé franc de pied à côté du S. 2, il s'est montré bien inférieur.

S. 1000. — A perdu cette année 1926 toute sa récolte, il est très coulard, très fragile à la floraison. A mon avis, il est peu intéressant, son vin est bon.

S. 1020. — Cultivé franc de pied, il donne en 1926 une récolte moyenne, mais une jolie vendange, saine ; une partie de ma plantation de 1020 a dépéri, j'ai dû l'arrêter, la cause en fut attribuée au phylloxera ; cette année, il n'a pas sérieusement souffert de la coulure, il reste donc intéressant, mais toujours avec ces réserves.

S. 1077. — Jolie récolte en 1926 ; confirmation des observations faites les années précédentes, mérite d'être classé au premier rang.

S. 2006. — Ce n° débourre tardivement et pour cette raison n'a pas souffert des intempéries qui ont provoqué une si grave coulure cette année. Sa récolte en 1926 a été très bonne. Quelques raisins millerandés n'ont pas réduit la récolte d'une façon appréciable. J'avais en 1925 classé très bien ce n°, je le maintiens au tout premier rang.

S. 2007. — A l'inverse du 2006 ce n° débourre un des premiers ; les circonstances cette année lui ont été très défavorables et du fait de la coulure il a perdu le 9/10 de sa récolte.

J'avais en 1925 bien noté ce n° cependant, je considérais le 2006 comme supérieur. Les événements confirment ces appréciations. Le 2007 reste très intéressant avec cette réserve.

S. 4121. — C'est un teinturier, sa production en 1926 a été seulement moyenne, à remarquer que ses feuilles supérieures se sèchent tous les ans sur la bordure un peu avant la maturité ; ses racines sont résistantes.

Ces notes sont absolument semblables à celles données en 1925. Je rappelle que sa production ne saurait dépasser la moyenne, il ne peut être que classé en seconde ligne.

S. 4499. — Belle végétation et beau feuillage, les raisins sont jolis, la production bonne, je répète que, en année favorisant le mildew, il convient de sulfater, en 1925 deux traitements ont été suffisants. Il passe pour avoir de bonnes racines.

S. 4636. — Coulure assez sérieuse en 1926. C'est grand dommage car en 1925 nous l'avions classé parmi les n°s recommandables ; sa résistance est bonne comme aussi sa production, il conviendra donc de le surveiller pour savoir si la coulure ne se produit qu'en année anormale. Il se montre bon franc de pied et greffé.

S. 4643. — Ce n° débourre tôt, il a eu en 1926 une récolte moyenne cependant assez sérieusement millerandée, ne pas oublier qu'il craint un peu l'oïdium.

Je l'avais classé dans le premier lot en 1925, en raison de ses qualités, je maintiendrais ce classement considérant que ce millerandage paraît tout à fait accidentel. Il passe pour avoir de bonnes racines ; je le greffe sur 3309, il est très beau.

S. 4646. — Il n'est chez moi qu'à sa deuxième année de greffe, je réserve donc mon appréciation, à noter cependant qu'il n'a eu cette année qu'une petite récolte millerandée. Il est à surveilier car il passe pour donner une très grosse production en année normale.

S. 5145 — La récolte a été seulement moyenne en 1926, joli feuillage et beaux raisins ; ces observations sont en parfait accord avec mes notes précédentes ; j'avais placé ce n° dans le premier groupe des variétés recommandables, je l'y maintiendrai donc, sa maturité est de commencer 2me époque. Son vin a un léger goût de fox, mais pouvant di-paraître en mélange à la cuve. Il est bon greffon, je ne connais pas la résistance de ses racines.

S. 5163. — Cet hybride greffé sur 3309 depuis 5 ans a très peu produit cette année ; il est présenté par M. Perbos comme un très gros producteur, il sera donc à suivre avant de le classer définitivement, il est de maturité de première époque, mais craint chez moi un peu l'oïdium.

En 1925 sa production ne fut que moyenne. Il portait de jolis raisins de naissance, mais après la floraison quelques-uns se séchèrent.

S. 5202. — Ce n° a produit cette année de beaux raisins et en abondance, il paraît séduisant par sa fertilité.

En 1925, je l'avais classé parmi les meilleurs, je maintiens cette appréciation puisqu'il m'a donné toute satisfaction cette année.

S. 5437. — C'est un beau teinturier, greffé seulement depuis 3 ans sur 3309 il semble un peu coulard, aussi sa production chez moi n'est que moyenne ; à remarquer que cette coulure n'a pas atteint les grappes entières, mais seulement partie de celles-ci, feuillage épais et feuilles grandes. Il semble bien que ce soit un hybride d'avenir, l'an dernier il était dans le 1er lot. Il passe pour vigoureux franc de pied.

S. 5575. — Y aurait-il pour ce n° erreur d'étiquette chez moi ? ce qui est certain c'est que, très bien noté sur les catalogues de Perboz, il se montre très inférieur chez moi. Déjà l'an dernier, j'avais indiqué que greffé sur 3309 sa végétation se montrait médiocre avec grappes et grains petits ; peut-être y a-t-il mauvaise adaptation. Les feuilles des extrémités des sarments furent atteintes de mildew et même chlorosées. Cette année pas de mildew, mais à tous autres points de vue ces notes demeurent exactes. Il reste donc à suivre.

S. 5908. — Récolte seulement moyenne, il est greffé sur 3309. L'an dernier, année de mildew, il fut entièrement préservé avec un seul traitement tardif, en 1924, au contraire, il avait perdu partie de ses feuilles. Au jardin d'essai sur 93-5 et sur 101-14, sa vigueur est énorme.

S. 6042. — Sa production n'a été que moyenne en 1926. Les raisins étaient sortis en assez grand nombre, mais furent atteints par la coulure. L'an dernier, il eut à souffrir du mildew, malgré un traitement tardif au cuivre comme pour les variétés voisines, certains viticulteurs lui attribuent une résistance pratique. Il ne paraît pas à retenir dans notre région, tout au moins.

S. 6131 — Jolis raisins serrés mais assez gros, récolte moyenne ; en 1925, année de mildew, les raisins avaient beaucoup souffert ; les 9/10 de la récolte étaient perdus, à ce titre seul je le considère comme peu intéressant.

Baco I-23-24. — Greffé sur 3309 ou franc pied, il possède une grande vigueur, mais ses grappes et ses raisins sont trop petits pour que la production puisse jamais être abondante ; comme ses racines sont très bonnes, ceux

qui en ont peuvent le surgreffer, lorsqu'on ne peut le mettre sur fil de fer et palisser sur deux étages.

Estel at-30-12. — Encore un hybride de Baco, c'est un teinturier qui débourre tôt, c'est de tous mes hybrides celui qui a cette année le plus souffert du froid au printemps. Disons que c'est la première fois que cet inconvénient se produit ; son vin est excellent.

Malaga-829 G. — Se présente avec une jolie végétation moyenne, ses raisins sont jolis, sains, de grosseur moyenne.

En 1925, année de mildew, il se montra indemne avec deux traitements, sa production devait atteindre 80 hectol. à l'hectare. Je continue à le placer dans le 1er groupe. N'oublions pas que la moyenne des bonnes années en Haute-Garonne ne dépasse pas 30 hectolitres.

C. 7120. — Franc de pied à sa 4me feuille, se montre bon en tous points ; il n'a eu cette année qu'une récolte moyenne, mais il est susceptible de produire 90 hectol. à l'hectare.

(*à suivre*) G. HÉRON,
Rappel de Prime d'honneur 1925.

L'APTITUDE LAITIÈRE (1)

INTENSIFICATION DE LA PRODUCTION DU LAIT PAR LE CHOIX ET LA PRODUCTION DES TYPES GRANDS LAITIERS

Difficultés de la détermination du type laitier

De ce qui précède, il est facile de conclure que le choix de la vache laitière a reposé jusqu'à ce jour sur un ensemble de caractères généraux, non précis, mal définis, et bien difficiles à utiliser, tant par les amateurs que les éleveurs.

Celà est si vrai qu'il suffit de parcourir les foires pour se rendre immédiatement compte que peu d'acheteurs sont capables de discerner les bonnes machines des mauvaises. Chaque acheteur tourne, pince, palpe, selon l'antique usage et si l'animal plaît discute surtout très âprement le prix demandé. Quelques mois après l'achat, si on questionne l'acheteur sur la qualité laitière, il répond : « Après vêlage, je serai renseigné ». On achète donc sans connaître, et les amateurs sont toujours plus nombreux que les connaisseurs.

Pour les concours, il est aussi très difficile d'assurer un recrutement parfait du Jury. Les erreurs lourdes que nous constatons sont donc pardonnables puisque tout reste à réaliser pour parfaire l'éducation des acheteurs et jurés.

Aussi, peut-on dire, que faute de bases précises d'examen, l'empi-

---

(1) Voir page 243.

risme à peu près le plus complet préside toujours aux achats des vaches laitières, génisses et taureaux. Pour beaucoup d'acheteurs et d'agriculteurs, reconnaître les bonnes laitières est un véritable secret, et ajoutons, qui se garde d'autant mieux qu'il est inexistant.

La vocation laitière

Il résulte pour nous, après trente années de pratique agricole, d'achat de bétail ou d'enseignement, que nous avons acquis la certitude la plus absolue que le choix de la vache laitière tel qu'il est enseigné, ne répond plus au but poursuivi et qu'il doit être modifié et précisé.



Cliché Cadoret

Vache de Tarentaise, type grande laitière
1° Examen général à 6 mètres.

Notre conviction est étayée sur une étude comparative générale faite de visu ou par photographies sur la plupart des races bovines du monde entier.

Nous avons commencé notre travail, avec l'idée arrêtée que chaque vocation devait avoir un type bien caractérisé dans toute la série animale.

C'est ainsi, pour ne citer que quelques exemples, que le cheval de

course ne saurait être comparé au cheval de trait, au cob irlandais ou au postier breton.

Le pointer issu d'une lignée inscrite au L. O. F. à truffe très élargie et à grand nez, n'a jamais rien de commun avec le métis d'arrêt qui se fourvoie au milieu d'une compagnie de perdreaux, sans l'avoir éventée.

De même, la grande laitière a ses caractères propres très typiques.

La vache grande laitière transforme sa ration en lait, alors que la vache ordinaire, à triple destination, la ventile pour donner en même temps peu de lait, viande souvent inférieure et travail.

Les types plus ou moins laitiers, existent dans toutes les races et sous tous les climats. Dans les mauvaises laitières des pays chauds, on trouve cependant des sujets laitiers assez bien caractérisés. (Race de Gallicie.)

Dans toutes nos grandes races laitières françaises, suisses, flamandes et hollandaises, il y a des sujets grands, moyens et mauvais laitiers. Ces remarques indiscutables assurent en tous pays, grâce « *à la sélection du type grand laitier des deux sexes* » la possibilité d'améliorer très rapidement la vocation laitière dans toutes les races bovines.

Choix de la Race

Le milieu est le grand modeleur des organismes. Cette règle est inexorable et nombreux sont ceux qui ont fait jadis, et qui font encore des expériences de coûteuse école. Les leçons du passé sont oubliées et nombreux sont les conscrits agronomes qui croient innover là où leurs anciens ont depuis longtemps échoué.

Nous pensons, qu'innover à outrance de nos jours, en matière d'élevage, n'est rien moins qu'une maladie dûe à l'ignorance de l'histoire zootechnique de notre pays.

D'une façon générale, chaque pays agricole doit en principe s'en tenir à sa race bovine lorsque cette dernière possède une sérieuse vocation nettement orientée en sens unique vers le lait : viande, lait, ou lait, viande et travail.

Dans ces conditions, les améliorations sont toujours très rapides par enrichissement du régime alimentaire, sélection rigoureuse des géniteurs des deux sexes, contrôle laitier et beurrier.

Ailleurs, on constate que les races indigènes sans vocation spécialisée sont souvent en pleine déchéance. Dans ce cas, il sera à la fois commercial et industriel d'opérer rapidement par importation de reproducteurs, non pour réaliser du croisement, mais bien pour faire de la sélection. Si cette méthode est lente et coûteuse, elle assure le succès à tous ceux qui savent l'utiliser.



Cliché Cadoret

Vache de Tarentaise grande laitière
encolure allongée et attache de tête réduite
2° Examen de l'encolure et de son attache à la tête



Cliché Cadoret

Vache de Tarentaise grande laitière
Rechercher le Sinus du grasset très prononcé.
3° Examen du sinus du grasset (partie de la peau qui fait un demi-cercle au-dessus de la mamelle).



Cliché Cadoret

Vache de Tarentaise grande laitière
4° Examen des hanches.
La largeur des hanches donne la largeur des mamelles.



Cliché Cadoret

Vache de Tarentaise, type grande laitière
5° Rechercher la fesse incurvée le plus possible et la cuisse fine bien musclée



Cliché Cadoret.

Vache de Tarentaise grande laitière

6° Rechercher fesses maigres, très allongée tenant entre le pouce et l'index.

(*à suivre*)

Arthur CADORET,
Directeur des Services agricoles
de la Savoie.

FUMURE RATIONNELLE ET ÉCONOMIQUE

DES FOSSÉS DE PLANTATION POUR ARBRES FRUITIERS, ARBUSTES ET PLANTES VIVACES (1)

La fumure rationnelle des fosses de plantation pour arbres fruitiers et plantes arbustives, forme une des questions les plus controversées en arboriculture. Il s'agit, en effet, de donner aux jeunes plantations rentrant dans ce cadre, une fumure de réserve et de nature à les prémunir suffisamment contre les difficultés et les dangers inhérents à la transplantation.

Cette opération demande cependant certaines précautions. D'abord, elle ne devra pas augmenter les risques de contamination du jeune sujet par l'apport et le contact direct, avec les radicelles, du fumier de ferme et d'autres engrais organiques. Dans ceux-ci pullulent, en quantité plus ou moins considérable, des germes et des spores pathogènes, produits par les éléments putrides de ces engrais. Ils favorisent la propagation et le développement

---

(1) Communiqué à l'Académie d'Agriculture.

des nombreuses affections cryptogamiques dont les arbres fruitiers et leurs congénères sont de plus en plus affligés. L'apport direct de ces matières auprès du système radiculaire n'est, par conséquent, point sans danger. En outre, le fumier de ferme surtout risque à contracter un caractère tourbeux en ces profondeurs, par suite duquel il ne se décompose pas et y reste inactif.

Quand aux engrais chimiques, la plupart d'entre eux contiennent des éléments caustiques qui pourraient occasionner la brûlure des radicelles par un contact direct.

A l'époque où les engrais artificiels étaient encore peu connus et employés, on s'est contenté de l'apport des seuls engrais organiques aux arbres fruitiers. En général, l'application des engrais artificiels aux arbres fruitiers a été assez longue à se généraliser au même degré que pour les cultures en plein champ.

Aujourd'hui, où cette application commence heureusement à prendre pied en arboriculture et en horticulture en général, il s'agit de combiner rationnellement et économiquement les deux sortes de matières fertilisantes, d'abord pour obtenir un effet maximum, ensuite pour éviter toute contamination ou un dommage possible des radicelles tendres et, enfin, pour obtenir, autant que faire se pourra, leur utilisation intégrale par des plantes auxquelles on les applique.

Je procède, pour la fumure des fosses ou caves de plantation des arbres fruitiers, de la façon suivante :

La terre destinée à former le cône, sur lequel on étend le système radiculaire du sujet à planter, est intimement mélangée (1) avec 1 à 2 kgs de silvinite riche et autant de scories ou de super et, en sol pauvre en calcaire, de 2 à 4 kgs de chaux. Sur ce cône est répandue une couche de terre ordinaire de de 5 à 10 cm. d'épaisseur et sur ce tertre ainsi préparé sont étendues racines et radicelles de la façon connue.

Les racines du jeune sujet étant, à leur tour, bien couvertes de terre ordinaire de 5 à 10 cm. d'épaisseur, on répand bien régulièrement sur cette nouvelle couche un quart à un demi kg. d'engrais azoté, que ce soit sous forme de nitrate de soude, de sulfate d'ammoniaque, de cyanamide, etc... L'azote nitrique ayant une forte tendance à se déplacer dans le sous-sol rencontrera dans ses pérégrinations le système radiculaire et il ne manquera pas d'être avidement absorbé. Donc, point de pertes d'azote à redouter par infiltration.

On continue à couvrir l'azote par une nouvelle couche de terre de 5 à 10 centimètres puis on répartit l'engrais organique, la plupart du temps du fumier de ferme. On finit de combler la fosse avec de la terre ordinaire.

De cette façon le fumier de ferme notamment remplit le plus parfaitement possible son triple rôle de fournisseur d'humus et de principe nutritifs à la portée des radicelles et de conservateur d'humidité et de fraîcheur. Etendu, au contraire, en surface autour du pied de l'arbre comme cela se pratique trop souvent, le fumier se dessèche, il se décompose mal. Ses principes nutritifs, devenus libres, ne sont pas à la portée du système radiculaire.

---

(1) Les éléments caustiques et corrosifs de cette terre fortement saturée de matières fertilisantes n'étant pas en contact direct avec les radicelles, ne pourront pas les endommager. Ces éléments se modifiant sous l'action de l'humidité, ne peuvent plus nuire. Les principes nutritifs combinés avec le sel offrirons aux racines pénétrant dans cette partie, une riche nourriture potassique, phosphatée et éventuellement calcaire.

Enfin, il formera un réceptacle favorable aux nombreux ennemis du règne animal qui y élisent domicile pour envahir, à un moment donné, l'arbre et ses fruits. L'enfouissement superficiel du fumier est une méthode, en quelque sorte idéale, aussi bien pour les cultures en vue ici que pour les cultures en plein champ.

La méthode de fumure préconisée est moins compliquée qu'il paraît à première vue, notamment lorsqu'il s'agit d'un certain nombre de sujets à planter. En ayant soin de mélanger d'avance les engrais potassiques, phosphatés et calcaires, on pourra à l'aide d'un vase gradué, tant pour ce mélange que pour l'engrais azoté, procéder à la plantation même d'un nombre considérable de sujets, sans perdre beaucoup de temps par des pesées partielles pour chaque sujet.

Expérimentation. — J'ai appliqué la méthode en question à plusieurs plantations d'une certaine étendue chacune. Pour toutes ces plantations, elle a parfaitement réussi et fourni des résultats concluants. Une d'entre elles, cependant, constituant un exemple vraiment typique, je dois, pour terminer, en dire un mot. Elle a été faite à côté d'un sanatorium à proximité de la ville de Luxembqurg, dans une terre sablonneuse, en pente légèrement orientée S/E. Le sol en est absolument aride et pauvre au premier chef, portant la marque indéniable des sols arides et souverainement pauvres, par la végétation caractéristique de ces sortes de sols. Cette plantation de 1 hectare comprenait 125 sujets haut] vent, pommiers, poiriers et espèces à noyaux. Tous ces sujets ont résisté, aucun n'a péri ou sensiblement souffert des vicissitudes parfois très capricieuses des années depuis 1922. Jusqu'à l'heure actuelle, ils ont conservé une santé parfaite, une végétation très luxuriante et une force de résistance exceptionnelle aux influences atmosphériques et cryptogamiques adverses. Plusieurs d'entre eux ont déjà porté des fruits sains et vigoureux. Cette plantation forme un champ de démonstration on ne peut plus instructif, une leçon de choses à pied-d'œuvre bien précieuse et riche en enseignéments utiles pour les intéressés et, notamment, pour les membres de notre Société d'arboriculture qui ne manquent pas d'y venir en grand nombre pour admirer et pour s'instruire.

Personne n'hésite, d'ailleurs, à attribuer son état florissant à la fumure de réserve appliquée lors de la plantation, et dont les effets seront assurément d'une durée de quatre à cinq ans. Après cette époque, c'est-à-dire au courant de 1927, je me propose de lui appliquer chaque année ou tous les deux ans les engrais appropriés en couverture et à enterrer légèrement.

M. Ph. Wagner,
Membre correspondant
Grand Duché de Luxembourg.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Syndicat de défense et de recherches contre la Cochylis et l'Eudémis d'Adissan (Hérault). — Des communiqués divers à la presse régionale et lettres-circulaires personnelles ont annoncé au monde viticole la création, à Adissan (Hérault), d'un syndicat pour rechercher les moyens et produits à employer contre la Cochylis et l'Eudémis. La Commission nommée à cet

effet, après avoir consulté M. le Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et diverses personnalités viticoles, a conclu :

1° Création d'un syndicat avec réglementation spéciale;

2° Formation d'un vaste secteur de vignoble qui servira de champ d'expérience ;

3° Engagement formel d'appliquer avec beaucoup de soin les produits ordonnés ;

4° Surveillance du secteur, organisation des postes d'observations pour le vol des papillons, pièges-appâts, etc. Traitements faits selon les indications recueillies au moment indiqué.

Aux objections qui nous ont été formulées nous avons répondu que très souvent les viticulteurs (et nous fûmes du nombre) qui ont employé divers traitements contre ces deux insectes ont agi au petit bonheur. Est-ce que les produits employés contenaient vraiment les éléments nécessaires, indispensables à la valeur curative que l'on attendait d'eux.

Et puis, timidement, sauf quelques rares cas de propriétés agglomérées, les traitements ont porté sur des surfaces trop restreintes ; et le voisin généreusement passait ses papillons dans la partie traitée.

D'autre part aussi, les traitements ne furent pas surveillés suffisamment et leur exécution laissa souvent à désirer. Et chose aussi très importante, sans indications précises le viticulteur opérait selon son bon caprice et souvent pour une raison futile retardait le moment le plus propice.

Telles furent les fautes du passé, et le découragement aidant nombre d'exploitants se sont écriés : « Inutile de penser à combattre la Cochylis et l'Eudémis, tout est et sera inefficace ».

Aujourd'hui, le syndicat précité s'est mis à l'œuvre. Il a constitué un vaste champ d'expérience, il en aura l'organisation matérielle, l'Ecole d'Agriculture de Montpellier exercera un contrôle sur les traitements ; les résultats seront donc concluants et publiés avec son concours.

Viticulteurs de tous pays, vous avez intérêt à suivre notre expérience, de sages conseils pourront vous être donnés par la suite, vous aurez la certitude, si l'on peut combattre efficacement la cochylis et l'eudémis, quels sont les meilleurs produits, les moyens les moins onéreux.

Toutes dispositions sont prises pour assurer le succès de cette tentative, tous les adhérents au Syndicat ont promis formellement de s'employer de toutes les façons à sa réussite. Plus de 80 o/o des propriétaires de la commune traiteront selon les indications de la Commission, et dans le secteur d'expérience, la totalité.

Mais cette expérience coûtera fort cher. Vu l'importance de ce mouvement, qui aura une répercussion certaine en viticulture, nous n'hésitons pas à nous adresser aux divers groupements viticoles, à tous ceux qui s'intéressent à cette grande question, et nous leur demandons de consentir un léger sacrifice pour nous aider financièrement.

Nous vous donnons l'assurance que vos subventions auront bien la destination de leur emploi. Toutes les meilleures garanties vous seront données.

Adressez donc vos envois à M. Louis Iché, administrateur-délégué du Syndicat de Défense et de recherches contre la Cochylis et l'Eudémis, à Adissan (Hérault), chargé de centraliser les fonds. Il en sera accusé réception par retour du courrier.

D'avance nous vous remercions de votre encouragement moral et de votre appui financier.

Le Président.

Baudet-Etalon. — La Compagnie des Salins du Midi possède à son domaine du Petit-Clavelet, entre Agde et les Onglous, un baudet-étalon du Poitou, qui fait les saillies de ses juments. Elle accepterait de faire saillir des juments d'autres propriétaires. Pour tous renseignements, s'adresser à M. l'Ingénieur-Chef des Services Viticoles de la Compagnie des Salins du Midi, 7, Boulevard Victor-Hugo à Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

Traité des Marché de Vins et Questions Accessoires, *locations de fûts et wagons-réservoir, transports, et des fraudes sur les vins,* par Gaston Mercier, docteur en droit, avocat à la Cour de Montpellier et Jean Guibal, docteur en droit, avocat à la Cour de Montpellier. — Un très gros volume in-8° de plus de 1000 pages relié pleine percaline, 75 frs. — Librairie E. B. Soubiron, 9, rue de la Poste, à Toulouse.

Il est peu d'objets dans le commerce qui aient appelé, autant que le vin, l'attention du législateur, et donné lieu à autant de lois, décrets et circulaires.

Le vin a paru une marchandise si intéressante qu'il a été mis à part et que les Agents de l'Etat le surveillent jalousement : c'est dire que toutes les questions qui touchent au vin prennent une importance particulière ; les difficultés à propos d'une denrée dont les cours sont aussi instables et dont la création et la conservation exigent des soins aussi attentifs, sont nombreuses et compliquées.

La Jurisprudence des Tribunaux et des Cours d'appel a dû solutionner un nombre considérable de questions ; de tous les cas qui se sont présentés il est possible d'extraire un ensemble de règles qui permettront à chacun des intéressés d'être fixé sur ses obligations et sur ses droits.

C'est ce travail des trente dernières années que nous présentons au public sous la signature de Mᵉ Gaston Mercier, ancien bâtonnier et de Mᵉ Jean Guibal, tous deux avocats à la Cour de Montpellier. Ce livre est plutôt d'ordre pratique que d'ordre théorique ; il ne s'adresse pas seulement aux jurisconsultes, magistrats, avocats et avoués, mais aussi à tous les hommes d'affaires, notamment aux négociants en vins et aux intermédiaires qui participent à la création des marchés de vins comme à leur transport, et encore aux producteurs qui vendent le produit de leurs vignes.

Les principales questions traitées se réfèrent à la formation du contrat, l'agréage, les obligations du vendeur et de l'acheteur, les risques et les dommages intérêts en cas de résiliation, la faillite, les transports par fer, la location des wagons-réservoirs, et des futailles, les warrants agricoles, les transports par mer, les obligations et les droits des intermédiaires, la répression des fraudes, etc.

Ce livre est le résumé d'une longue pratique des difficultés que les cours ont tranchées. Il peut servir de guide prudent et éclairé dans le dédale des questions complexes ; il a pour mission de renseigner vendeurs, intermédiaires et acheteurs et de prévenir entre eux les difficultés.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques cessions de marchandises de gros à gros dans les Entrepôts, à des prix légèrement au-dessous de la parité avec ceux des récoltants et ne pouvant faire cours, aussi quelques achats dans les régions de production ont donné un peu d'animation aux affaires pendant la huitaine écoulée. Pour les affaires courantes, on a payé des vins du Midi 9° de 245 à 250 fr. ; des 10° de 255 à 260 fr. ; 11° aux environs de 270 fr. Des Espagne rouges ont été traités de 270 à 280 fr. en vins de 12°. Des vins blancs d'Algérie ont été offerts de 250 à 265 fr. suivant degrés et qualité. Des Espagne 11°5 à 12° furent obtenus à 275 fr. Enfin, on aurait traité des parties de vins blancs des Pouilles faisant 9° à 9°5, de 238 à 242 fr. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les achats du commerce de détail ont été assez réduits ces jours derniers, faute de disponibilités peut-être pour emmagasiner davantage ; les détaillants paraissent vouloir à présent attendre les événements en épuisant leurs provisions. On voit des vins rouges 8°5 affichés dans Paris de 2,85 à 2,90 ; des 9° de 2,90 à 3 fr. le litre.

GARD — Nîmes — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 7 mars	Cours du 14 mars
8°........	logé 7 fr. 25		
8 à 9°........	à 7,50 le degré	»»» à »»» fr.	«
9 à 10°........		8à 10° 220 à 230 fr.	8 à 10° 220 à 230 fr.
11°........		10 à 12° 235 à 250 fr.	10° à 12° 235 à 250 fr.
11 à			»
Costières........			»
Rosé, paillet, gris....	7 fr. 50 à 7 fr. 75 le d.		
Blanc Bourret	7 f. 75 le deg.		
Blanc Picpoul			

Beaucaire. — Il n'y a toujours pas de vendeurs à la Cave Coopérative pour répondre aux offres inscrites depuis trois semaines. Il s'y est traité, cependant, au cours de la semaine écoulée, 200 hectos à 230 fr. Vin de 9 degrés.

La Cave coopérative de Beaucaire (Gard) a vendu, le 12 mars, 200 hectos de vin rouge de plaine 9 degrés, au prix de 230 fr. l'hectolitre.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 8 mars	Cours du 15 mars.
8 1/2........			8 à 9° »»» à »»»
9°........	60	«	9 à 10° ««« à «««
10°........	à	9 à 11° 1/2 225 à 240	9 à 11° 1/2 225 à 240
11°........	85	»	9 à 10° ««« à »»»
Rosé........	7 fr. 75 à 8 fr. le d.		10 à 11° »»» à «««
Blanc de blanc	8,50 à 9 fr. le d.		9 à 11° »»» à »»»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 9 mars 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de 225 à 240 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, **tous autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 18,50 à 19,«« ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 18,»» à 18,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 285 à 290 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 208 à 210 francs ; 11°5 à 12°, 218 à 220 ; rosé, à «««; blanc, 195 à 200; blanc 11·5 à 12° 215 à 220 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 285 à 290. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

. — **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 4 mars		Cours du 11 mars	
8°.		«		«	
9°.............	Logé	8·5	218	8·	220
10°.....	7 fr. 50 à 8,00 le d.	à	à	à	à
11°		12·	240 fr.	12·	240 fr.
Vins rosés 8° ,...	7,75 à 8,»» le deg.	Rosé 210 à 230 fr.		215 à 225 fr.	
Vins blancs.........	8,50 à 9 le deg.	»		»	

On signale la vente de 1.000 hectos 10°6 de la Coopérative Latour d'Aigues en Vaucluse, à 250 francs ; 300 hectos de la Coopérative de Manduel (Gard), à 240 francs ; 1.200 hectos 8°6 de Bessan, à 230 francs.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 6 au 12 mars 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. à 11° de 215 à 240 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10·5, 210 à 220 fr.; bourrets et picpouls, 210 à 220 fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 13 mars.

Vins rouges, de 10°, 230 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

La Caunette (Hérault). — Un foudre vin rouge, de la cave de M. Victor Tarbouriech, titrant 10 degrés 2, a été vendu au prix de 238 francs l'hecto.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 3 mars	Cours du 10 mars
7 à 8	7 fr. 50		»
8 à 9°...............	à 8 fr. »»	8· à 11· 215 à 230 fr.	8 à 11· 215 à 230
9 à 10°...............	le degré	10· à 12· 230 à 245 fr.	10 à 12· 230 à 250
10 à 11°...............		9 à 12· 225 à 245 fr.	9 à 12· »»» à »»»
11° et au-dessus.		»	•

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 5 au 12 mars.

Vins rouges de 9 à 11 deg. 5, de 225 à 248 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 10°, 225 ; 10 à 12° à 250 fr. ; Corbières 10 à 11°, 220 fr. ; 11 à 12, 250 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

GIRONDE. — **Bordeaux,** 9 mars. — Les prix des vins courants sont aujourd'hui de 2000 à 2.200 fr. le tonneau pour les rouges et de 2.300 à 2.500 fr. pour les blancs.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 5 mars	Cours du 12 mars
	—	—	—
8°........................	logé	8° 207	8 210
9°......	7,50 à 8 fr. le degré	à à	à à
10°...............		12° 240 fr.	12° 240 fr.
11°......		10 à 12° ««« à	l'hecto
11 à 12°................	Blanc	»»« fr.	
12 à 13°................	9 fr. »» le deg.	l'hecto	

Indre-et-Loire. — **Bléré-la-Croix.** – La progression des prix ne fait que s'accentuer de jour en jour pour nos vins rouges. On a traité de 220 à 230 fr. l'hecto. Certains lots supérieurs de 8°5 à 9° ont même trouvé preneur à 240 fr. l'hecto.

Loir-et-Cher. — **Seur.** — Les vins se font de plus en plus rares, et le Commerce a peine à en trouver pour le détail. Aussi les prix augmentent sans cesse, et l'on parle de 600 fr. et plus, nu les 225 litres pris à la propriété, frais en sus, en bons vins de 9°5 à 10°.

PROVENCE. — ***Fédération des coopératives vinicoles des Bouches-du-Rhône,*** 6, rue St-Jacques, Marseille. – Téléphone 62-63

Feuille d'informations du 8 mars 1927

Coopérative Vinicole de Cuges. – 1.000 kilos de lies sèches à 86 fr. les 100 kilos.

10 hectos d'alcool 90° à 1.200 fr. l'hectolitre.

Ces deux ventes ont été effectuées le 1er mars courant.

Vaucluse. — La Cave coopérative de Bédoin a vendu, le 6 mars, 740 hectos de vin rouge, 11 degrés, au prix de 235 fr. 25 l'hectolitre nu, pris en cave, enlèvement fin avril.

Puy-de-Dôme. — **Clermont-Ferrand.** — On note une grande fermeté des cours en raison des nouvelles qui nous arrivent du Midi. On cote les vins rouges qui sont bien réussis 40 fr. le pot de 15 litres et les vins blancs 43 à 45 francs.

Côte-d'Or. **Dijon**, 9 mars. — Les cours du vin ordinaire montent tout doucement ou se tiennent dans certains villages tout au moins très fermes. La pièce de 228 litres nue ne se traite maintenant qu'au dessus de 600 francs. Pas de changement sur les cours des vins fins, pas d'affaires.

Bouches-du-Rhône. — Marseille. — Cote officielle des vins. Marché du 9 mars. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, ««« à ««« fr.; 9 à 10°, 215 à 230 fr ; 10 à 11°, 230 à 240 fr. l'hecto ; rosé 21 fr. «« à 22,«« le deg.; blanc »» à 22 fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 235 à 245 fr. l hecto ; 11 à 12 deg. 245 à 255 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : blanc et rouge, 10 à 12°, 215 à 220 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 5 mars 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 17 fr. 20 à 21 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1115 à 1120 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»»» à «««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, «««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, »»» à 650 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 1115 à 1120 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 770 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 1040 à 1050 fr. 52°, 625 à 630 ; rectifiés, 96/97, »»»» fr.; 92/94, »»»» fr.

Perpignan. — On signale une vente de 230 hectos, 86°, à 1300 fr. les 100°.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 1115 à 1118 fr. ; 3/6 de marc, 86°, ««« à ««« fr. eau-de-vie de marc 52 degrés, 650 à 655 fr.

Narbonne.— 3/6 de vin du Midi, 86°. de »»«» à 1115 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 1030 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 780 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 620 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger.— 3/6 vin 96-97 rect. extra neutre ««»» à 1250 fr. 3/6 de marc, 1130 à 1140 fr. eau-de-vie de vin, 52°, »«» fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 11 mars 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.. .	6 fr. »» à 6,25 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 25 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 50 —
— — au-dessus.	5 fr. «« à « fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance soutenue.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.*— 15 mars 1927.

	mars	avril	4 de mai
Blé	162-162,25 P.	160,50-160,25-160 P.	155,50 P.
Seigle.	142 N.	142 N.	142 N.
Avoine noire	108,75-108,50 P.	109,25 P.	109,75 P.
Avoine......	105 N.	105 N	106 N

Alger. —
Blé dur colon 1er choix, 225 à 227 fr
Blé dur 2e choix, 218 à 220 fr.
Orge marchande, 136 à 137 fr.
Avoine Algérie, «»» à ««« fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 6 au Samedi 12 mars 1927

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	1927 minima	1926 maxima	1926 minima	PLUIE 1927 mill.	1926 mill.	TEMPÉRATURE 1927 maxima	1927 minima	1926 maxima	1926 minima	PLUIE 1927 mill.	1926 mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche…	12	4	12	»	0	»	10	5	10	8	4	8
Lundi……	12	8	15	9	1	»	10	4	12	9	1.5	0.1
Mardi……	11	8	»	8	13	»	10	4	14	8	8	»
Mercredi…	12	5	12	5	2	»	8	»	10	2	»	1
Jeudi……	12	5	11	1	7	»	11	4	10	—1	7	0.1
Vendredi…	11	3	12	5	2	»	10	3	9	6	1.5	»
Samedi……	11	3	10	2	»	»	11	2	11	7	1	»
Total……	642	221	812	399	180	226.4	481	—12	681	212	198.6	182.
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche…	13	4	11	»	0	»	9	2	»	4	11	«
Lundi……	12	9	11	10	6	»	10	2	11	6	2	»
Mardi……	12	9	10	9	24	»	8	5	12	»	13	»
Mercredi…	12	9	9	6	12	1	8	4	11	2	5	»
Jeudi……	13	6	9	1	7	»	11	3	»	0	3	»
Vendredi…	11	4	8	0	2	»	8	2	9	4	8	»
Samedi……	11	3	10	7	0.2	»	8	—1	»	5	»	«
Total……	594	259	560	875	207.4	234.6	464	—26	430	177	144	15
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche…	5	3	8	7	6	1.3	7	1	5	6	28	10
Lundi……	11	2	12	7	0.5	»	12	2	11	7	0.7	2
Mardi……	13	1	11	5	6.3	»	9	7	13	0	10	»
Mercredi…	11	»	15	5	»	0.3	12	5	14	6	12	0.4
Jeudi……	10	11	9	—3	9	»	11	6	10	—1	1.1	0.1
Vendredi…	9	0	10	—1	»	»	12	4	10	2	»	»
Samedi……	12	—3	11	5	»	»	12	—1	11	5	»	»
Total……	585	—22	743	191	92.7	40.8	562	149	743	213	165	171.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche…	13	2	14	10	6	4	13	6	12	8	10.1	»
Lundi……	12	7	15	5	15	1	13	3	17	12	0.1	»
Mardi……	12	»	13	8	9	»	12	10	17	3	9	»
Mercredi…	13	9	15	7	17	1	18	18	20	9	»	»
Jeudi……	18	5	14	—1	6	»	15	8	13	6	9	»
Vendredi…	11	3	»	—1	10	»	14	3	14	0	»	1
Samedi……	12	5	17	1	0.2	»	16	3	16	0	»	»
Total……	679	137	1040	368	268.3	188.8	898	160	1015	323	109.8	102.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche…	9	5	12	8	»	»	13.2	3.2	17.9	8.9	2.1	«
Lundi……	15	7	17	12	3	»	14.0	6.3	18.2	11.9	1.0	»
Mardi……	12	11	14	3	14	»	16.9	7.9	20.4	2.9	»	»
Mercredi…	18	11	»	7	3.1	»	12.9	9.2	15.3	9.9	3.2	»
Jeudi……	14	6	13	1	8	»	12.8	8.0	15.4	3.9	0.2	»
Vendredi…	12	4	9	—1	5	»	13.7	2.9	19.9	3.5	»	»
Samedi……	18	4	18	0	1	»	11.2	3.2	20.8	1.5	27.4	»
Total……	876	186	999	304	119.3	125.8	1014.1	199.6	1186.5	892.4	123.7	51.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche…	10	»	15	4	»	»	13	18	12	11	»	»
Lundi……	17	7	18	10	0.4	»	12	»	17	12	»	«
Mardi……	12	12	17	6	3	»	18	14	»	»	»	«
Mercredi…	21	12	»	10	»	»	13	13	»	22	»	»
Jeudi……	20	8	15	6	«	»	15	15	»	»	»	»
Vendredi…	16	7	»	9	0.2	»	15	15	»	10	«	«
Samedi……	16	3	20	12	»	1	15	13	14	11	»	«
Total……	770	372	842	462	52.	61.8	993	746	782	609	153	»

Observations. — Hiver.